

Entrées

Le foie Gras de Canard préparé par nos soins	18 €
Le Saumon cru mariné au citron et huile d'olive	14 €
Salade de Légumes à la Thai Gambas en tempura	12 €
Œufs à 63° espuma de poulet purée de Maïs Pop corn fumé	14 €

Poissons

Filet de Daurade Royale Tian de Légumes sauce Gremolata	28 €
Dos de Cabillaud Rôti crème de choux fleurs Sauce Langoustine et Citronnelle Julienne de Chorizo Ibérique	28 €
Noix de Saint Jacques Risotto à l'ail noir Et jus de viande	34 €

Viandes

La Filet de bœuf pommes grenailles confit d'échalotes et son jus	31 €
La Pluma de Porc Ibérique Belotta légumes verts Sauce au Poivre Timut	29 €
La Pièce de Quasi de Veau cuite à basse température Millefeuille de pomme de terre	24 €
La Fricassé de Ris de Veau aux Morilles Asperge Verte Purée de Céleris	32 €

Menu enfant jusqu'à 12 ans filet de poisson ou poitrine de volaille, glace **13 €**